BROCHETTES AU CELERI-RAVE

Faites cuire à l'eau bouillante salée et citronnée 1/2 céleri-rave nettoyé. Laissez refroidir, puis coupez-le en petits cubes. Enfilez-les sur 4 brochettes en alternant avec 200 g de jambon cuit coupé en dés, 200 g de fromage (maigre de préférence) coupé en cubes et 100 g de petits champignons de couche nettoyés. Assaisonnez, huilez légèrement et faites griller sur feu vif ou sous le gril du four. Servez avec une salade verte assaisonnée au jus de citron.

CELERI A L'ETOUFFEE

On ne doit jamais cuire le céleri à l'eau, mais exclusivement à l'étouffée. Pour quatre personnes: faire un lit au fond de la cocotte avec une demi-livre d'oignons émincés que l'on fait d'abord légèrement revenir avec une goutte d'huile. Ajoutez 1 kilo de céleri en branches après l'avoir épluché, lavé, bien essuyé et coupé en petits morceaux. Cuire une demi-heure à l'étouffée. Le céleri peut se cuire, à l'étouffée, mélangé à d'autres légumes: pommes de terre, tomates, champignons, etc...

CELERI AU JAMBON

Faites cuire 4 pieds de céleri entiers dans 1 l 1/2 d'eau additionnée de 2 cubes de bouillon. Quand ils sont tendres, égouttez-les et coupez-les en deux en supprimant les feuilles. Enveloppez chaque moitié dans 1 tranche de jambon (il faut 8 tranches) et disposez-les dans un plat à gratin. Ajoutez à 1/4 l du jus de cuisson, 3 c à soupe de concentré de tomates, sel, poivre, 1 pincée de sucre et 1/2 c à café de paprika. Faites fondre 30 g de beurre avec 30 g de farine. Mouillez avec le jus. Nappez le céleri. Gratinez.

CELERI AUX FINES HERBES

Pour 4 personnes: 1 beau pied de céleri blanc en branches, 4 dl de vin blanc, 75 g de beurre, 1 c à soupe de persil haché, 1 c à soupe d'estragon haché, sel, poivre.
Nettoyez le céleri (supprimez les feuilles qui pourront être utilisées pour un potage), grattez-les parties filandreuses des côtes. Coupez celles-ci en morceaux et faites-les cuire 30 mn à l'eau bouillante salée. D'autre part, faites bouillir le vin avec le beurre, les herbes hachées et l'assaisonnement. Versez ce liquide sur les côtes de céleri disposées dans un plat allant au four et faites cuire 30 mn à four moyen.

CELERI EN BRANCHES AU JAMBON

Faites pocher à l'eau bouillante salée 4 coeurs de céleris bien tendres (20 mn environ). Egouttez-les. (Vous pouvez aussi utiliser des coeurs de céleris en boîte). D'autre part, faites un roux avec 40 g de beurre et 30 g de farine, mouillez de 3 dl de bouillon et d'un peu de jus de viande, si vous en avez. Ajoutez 1 c à soupe de concentré de tomates, 1 c à soupe de madère, assaisonnez. Laissez cuire 15 mn environ. Enveloppez chaque coeur de céleri d'une tranche de jambon cuit. Disposez-les dans un plat allant au four et à la table. Nappez de sauce. passez à four chaud 15 mn environ.

CELERI EN CROUTE

Blanchir le céleri 10 mn dans de l'eau bouillante. Faire une sauce blanche épaisse avec le bouillon, y ajouter du laurier, de la muscade, du thym, des baies de genièvre, du poivre, du sel, lier avec 2 jaunes d'oeufs. Mettre de la pâte à pain dans une terrine verser la préparation, fermer avec de la pâte. Cuire 2 heures à feu doux.

CELERI FARCI

Lavez et épluchez un gros céleri-rave. Faites le cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 1/4 d'heure. D'autre part, faites revenir dans du beurre chaud deux échalotes finement hachées. Ajoutez 250 g de chair à saucisse. Retirez le céleri de la cuisson. Coupez une tranche dans la partie

supérieure. Creusez l'intérieur et remplissez-le avec votre préparation. Remettez la tranche afin de le refermer complètement. Placez le céleri dans une cocotte contenant du beurre fondu et faites cuire au four doux avec couvercle pendant 1 h. Préparez un roux avec 50 g de beurre et 2 c à soupe de farine. Mouillez avec un grand verre de bouillon et un filet de vinaigre. Salez, poivrez et joignez une pointe de muscade. Incorporez une cuillerée de fines herbes, une cuillerée de cornichons hachés et versez sur le céleri.

CELERI-RAVE A LA CREME

Pour 4 personnes. Préparation 25 mn. Cuisson 40 mn. Un gros céleri-rave, 100 g de beurre, 50 g de farine, un demi-litre de lait, une cuillerée à soupe de crème fraîche, une cuillerée de sucre, muscade, sel, poivre.

Pelez le céleri, coupez-le en dés, mettez-le à cuire dans une casserole à fond épais avec sel, poivre, une cuillerée à café de sucre, la moitié du beurre et une cuillerée d'eau. Couvrez d'un papier beurré et du couvercle de la casserole. Laissez cuire à l'étouffée sur feu très doux. Pendant ce temps, préparez une béchamel serrée avec le reste de beurre et la farine. Mouillez avec le lait. Ajoutez du sel et une pincée de muscade râpée. Les céleris étant cuits mais encore fermes, mélangez-les à la béchamel. Liez la sauce avec la crème fraîche et servez.

CELERI-RAVE A LA CREME

Epluchez 1 beau céleri-rave, citronnez-le pour qu'il ne noircisse pas. Coupez-le en morceaux, puis en tranches fines (comme des chips) à la râpe électrique. Faites-les sauter à l'huile pendant 10 mn. Egouttez-les, nappez-les de crème assaisonnée et passez à four moyen 20 mn.

CELERIS EN BRANCHES A LA TOMATE

Pour 4 personnes: 2 gros céleris en branches, sel, poivre, huile d'olive, 2 c à soupe d'eau, 600 g de tomates (fraîches ou en boîte), 1 c à soupa d'eau, thym, laurier. 3 gousses d'ail, 3 filets d'anchois salés.

Coupez les feuilles des céleris (vous pouvez les réserver pour un potage), pelez les branches filandreuses et faites-les pocher pendant 5 mn a l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Huilez le fond d'une sauteuse allongée posez-y les céleris, saupoudrez de poivre et d'un peu de thym effeuillé, mouillez de 2 c à soupe d'eau et faites cuire à couvert, sur feu doux, de 45 mn à I h. Pendant ce temps, pelez et épépinez les tomates (si elles sont fraîches), coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole sur feu doux avec 1 c à soupe d'eau, 1 branchette de thym, 1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail, sel et poivre. Coupez et laissez cuire 10 mn, puis retirez le thym et le laurier, et passez les tomates à la Moulinette. Pilez les filets d'anchois dessalés avec I gousse d'ail, joignez-les à la sauce tomate. Lorsque les céleris sont tendres, dressez-les dans un plat à gratin, nappez de la sauce et faites gratiner pendant 15 mn à four moyen. Servez seul ou en accompagnement d'un rôti de porc ou de veau. Pour que le gratin soit plus doré, vous pouvez saupoudrer les céleris de 50 g de fromage rapé. Vous pouvez remplacer les filets d'anchois par 100 g de moelle de boeuf coupée en tranches et cuite 5 mn à l'eau frémissante salée (en ce cas, éliminez la troisième gousse d'ail).

CELERIS EN COCOTTE

Pour 6 personnes: 3 beaux pieds de céleris en branches, 40 g de beurre, 1 cube de concentré de volaille, 1 yaourt, sel, poivre, Cayenne, 1 cuillerée à soupe de vinaigre d'alcool, 4 oeufs durs, persil. Préparation: 15 mn. Cuisson: 30 mn.

Epluchez les céleris, retirez les premières feuilles et les premières grosses tiges, hachez-les. Réservez les coeurs. Dans une cocotte, faites fondre le beurre, versez le hachis et posez dessus les coeurs de céleris coupés en deux dans le sens de la longueur. Mouillez avec de l'eau froide en recouvrant à peine les légumes, salez, poivrez, ajoutez le concentré de bouillon de volaille. Faites cuire à feu doux 30 mn environ. Laissez refroidir dans la cocotte et dans la cuisson. Egouttez.

Pendant ce temps préparez la sauce suivante: dans un grand bol, versez le yaourt, salez, poivrez, ajoutez une pointe de Cayenne, le paprika et le vinaigre. Battez longuement au fouet pour obtenir un mélange onctueux. Servez en dressant les coeurs de céleris sur le plat de service et en les nappant de sauce. Décorez de persil haché et de jaunes d'oeufs durs passés à la moulinette. Notre conseil: la cuisson des céleris peut se faire la veille. La sauce doit être servie très fraîche. Ces céleris se servent indifféremment, selon la saison, en entrée ou en légumes.

CELERIS GRATINES

Préparation et cuisson: 30 mn. Pour 4 personnes: 2 tablettes de bouillon de volaille, 1 litre d'eau, 1 gros céleri-rave, 50g de gruyère râpé, 2 cuillerées à soupe de farine, 1 morceau de beurre.
Faites dissoudre les tablettes de bouillon dans de l'eau bouillante. Coupez le céleri en morceaux, et faites-le cuire 20 minutes dans le bouillon. Egouttez le céleri en recueillant le bouillon. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en une seule fois, puis 1/4 de litre de bouillon. Remuez. Laissez cuire doucement 5 minutes. Versez le céleri dans un plat à gratin. Nappez avec la sauce. Saupoudrez de gruyère râpé. Parsemez de noisettes de beurre. Faites gratiner à four chaud 5 minutes.

CELERI-RAVE AU GRATIN

Pour 4 personnes: 1 kg de céleris-raves, 100 g de beurre, 100 g de fromage de gruyère râpé, 1 tasse de sauce béchamel, 4 c de chapelure.
Pelez les céleris-raves que vous coupez en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et faites cuire dans une cocotte avec de l'eau froide salée. Portez à l'ébullition que vous maintenez dix minutes environ. Retirez les morceaux de céleris-raves avec une écumoire, disposez-les dans une passoire afin de les faire égouttez et rafraîchissez-les sous le robinet d'eau froide à nouveau. Beurrez le plat à gratin dans lequel vous disposez une couche de céleris-raves, arrosez avec une cuillerée de beurre fondu. Parsemez de fromage râpé, renouvelez la même opération une deuxième fois, saupoudrez de fromage râpé, nappez avec la sauce béchamel, saupoudrez à nouveau de fromage râpé et de chapelure. Faites gratiner à four chaud quelques minutes. Servez dans le plat de cuisson.

CELERI A LA PARMESANE

Coupez en 2 ou en 4 des pieds de céleri de conserve égouttés et rangez-les dans un plat à gratin. Dorez dans 25 g de beurre et 1 cuillerée d'huile 1 oignon émincé, ajoutez-y 1 boîte de sauce tomate, sel, poivre, thym, extrait de viande. Versez sur les céleris, parsemez de mie de pain, de parmesan râpé et faites dorer au four pendant 15 ou 20 minutes.

CELERI BLANCS AU GRATIN

Faites cuire pendant 40 minutes des céleris en branches, lavés et grattés, dans de l'eau bouillante salée (additionnée d'un filet de vinaigre et d'1 c à soupe de farine pour 1 litre d'eau). Egouttez les légumes, coupez-les en morceaux, et mettez-les dans un plat à gratin, graisse. Recouvrez-les de 50 g de fromage râpé et de parcelles de beurre et faites dorer à four chaud.

CELERIS-RAVES FARCIS

Epluchez 4 céleri-raves, coupez-les en deux et faites-les cuire 10 mn l'eau bouillante salée. Creusez-les et remplissez-les de 250 g de hachis de veau maigre mélangé à la pulpe de céleri hachée, un peu de mie de pain trempée dans du bouillon et pressée, une poignée de fines herbes hachées, sel, poivre. Faites cuire à four modéré avec un peu de beurre et de bouillon (40 mn).

CELERIS-RAVES FARCIS

4 petits-céleris raves ou 2 gros, sel, vinaigre, 400 g de pommes de terre, poivre, 3 c à soupe de lait, 30 g de beurre. 150 g de gruyère, 4 saucisses de Francfort. 20 g de beurre.

Pelez et lavez les céleris, faites-les cuire pendant 30 mn à l'eau bouillante salée et vinaigrée Egouttez. Coupez-les en deux s'ils sont gros; s'ils sont petits, découpez une calotte dans le haut et creusez-les Passez à la moulinette la pulpe retirée. Ecrasez en purée les pommes de terre cuites, mélangez-la avec le beurre, le lait et la purée de céleri. Ajoutez les deux tiers du fromage râpé et les saucisses en rondelles. Farcissez les céleris, saupoudrez de fromage, parsemez de noisettes de beurre et faites gratiner. Vous pouvez remplacer les morceaux de saucisse par des dés de jambon ou des petits lardons rissolés.

CELERI-RAVE PANE

Coupez en tranches de 1 cm d'épaisseur 2 céleris-rave nettoyés (400 g environ). Arrosez-les de jus de citron et faites-les blanchir 15 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez, passez les tranches dans de la chapelure assaisonnée. Faites-les dorer des deux côtés, à la poêle, dans du beurre, Servez saupoudré de persil haché.

COEURS DE CELERI AU JUS

Enlevez les premières côtes de 3 gros pieds de céleri en branches, coupez les feuilles, ne conservez que les coeurs (le reste peut être utilisé pour faire un potage ou aromatiser un court-bouillon). Faites-les blanchir 10 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, coupez-les en deux. Dans une cocotte à fond épais, disposez une barde de lard, 1 carotte, 1 oignon et 1 gousse d'ail émincés, rangez les céleris par-dessus, laissez « suer » pendant quelques minutes, puis mouillez de 1 dl de vin blanc et de 1 dl de bouillon. Laissez cuire doucement à couvert pendant 45 mn. Quand les céleris sont tendres, filtrez la sauce et ajoutez 2 c à soupe de coulis de tomates. Servez avec un rôti ou une grillade de porc.

COEURS DE CELERI BRAISES

Pour 4 personnes: 4 coeurs de céleri blanc, 1 oignon, 1 carotte, 2 tomates bien mûres, un peu de bouillon, 1 feuille laurier, 50 g de moelle de boeuf, 80 g de beurre, 20 g de farine, 1/4 de litre de vin blanc, sel, poivre.

Enlever les premières feuilles de céleri et les côtes, ne conserver que les coeurs. Les couper en deux et les faire blanchir 15 mn dans de l'eau salée. Au fond d'une casserole déposer une couche d'oignons et de carottes émincés et y poser dessus les coeurs de céleris passés dans la farine. Ajouter moelle en morceaux, le laurier, mouiller avec le vin blanc et de l'eau pour couvrir les tomates concassées et épluchées et 30 g de beurre. Porter à ébullition, couvrir la casserole et porter au four et cuire 1 h au plus à four modéré. Egoutter le céleri, les placer dans le plat de service, réduire le liquide de cuisson et verser sur les céleris.

COEURS DE CELERIS MORNAY

Pour 4 personnes: 4 coeurs de céleris blancs, 30 g de farine, 100 g de beurre, 1/4 de litre de lait, 150 g de gruyère râpé, 2 oeufs, sel, muscade.

Retirer les branches du tour, laisser au coeur une longueur de 15 cm. Blanchir le céleri dans de l'eau salée. Préparer une sauce béchamel avec 60 g de beurre. Assaisonnez et liez avec 2 jaunes d'oeufs, remuer et mettre la moitié du gruyère râpé. Dans le plat à gratin mettre une couche de sauce, y déposer les coeurs de céleris, recouvrir de sauce et de gruyère râpé. Faire gratiner.

CREME DE CELERI

Eplucher, nettoyer, et laver trois pieds de céleri blanc. Faire blanchir à l'eau bouillante pendant 10 minutes. Egoutter. Couper en gros tronçons et mettre à revenir dans du beurre blond. Mouiller de 2 litres d'eau. Faire cuire durant une heure environ. Passer à la passoire et ajouter 1 dl de lait. Lier la crème avec trois jaunes d'oeufs délayés dans 1/2 dl de crème fraîche. Servir avec des croûtons frits au beurre.

CREME DE CELERI-RAVE

Pour 4 personnes: 1 céleri-rave, 1 litre 1/2 de bouillon, 1 oeuf, 1/2 dl de crème fraîche, 4 cuillerées à soupe de riz, sel, poivre, persil. Préparation: 1/4 h. Cuisson: 40 mn.
Epluchez le céleri et coupez-le en gros dés, faites-le blanchir 5 mn à l'eau bouillante salée. Mettez le bouillon sur le feu; lorsqu'il bout, versez-y les dés de céleri blanchis et le riz. Laissez cuire 1/2 h, assaisonnez et passez au moulin à légumes. Dans la soupière mélangez le jaune d'oeuf avec la crème et versez la soupe en remuant bien. Servez saupoudré de persil.

CROQUETTES AUX CELERIS

Faites cuire une tête de céleri-rave. Coupez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur. Laissez-les cuire dans de l'eau bouillante salée une demi-heure. Egouttez et détaillez en petits dés. Coupez également 250 g de restes de mouton, dont vous aurez retiré graisse et nerfs (épaule ou gigot). Préparez un bol de béchamel à laquelle vous ajouterez deux jaunes d'oeufs. Mélangez-y céleri et viande. Versez dans un plat creux et laissez refroidir. Préparez des petites cuillerées de votre préparation. Passez dans le blanc d'oeuf, puis dans la chapelure. Plongez les croquettes dans la friture fumante et après quelques minutes, lorsque les croquettes sont bien dorées, retirez-les et servez-les avec une sauce tomate.

CROQUETTES DE CELERI

Pour 4 personnes: un reste céleri, farine (la moitié du poids de la purée de céleri), 3 jaunes d'oeufs, noix muscade, 2 c à soupe d'estragon ciselé, huile, sel, poivre.

Passer le céleri au presse-purée et le faire sécher au four. Mélanger 2 c à soupe de farine avec les jaunes d'oeufs. Saler, poivrer, muscader et ajouter à la purée de céleri ainsi que l'estragon. Façonner des galettes. Les faire cuire à l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

FRITES DE CELERI-RAVE

Pour 4 personnes: 2 petits bulbes de céleri-rave, sel, huile de friture.
Epluchez les céleris, coupez-les en tranches, puis en bâtonnets et plongez-les sans attendre dans l'huile de friture (un peu moins chaude que pour les pommes de terre). Faites cuire 10 mn environ. Egouttez , salez et servez aussitôt ou tenez-les au chaud au four. Vous pouvez faire de la même façon des « chips » de céleri.

GALETTES DE CELERI-RAVE

Pour 4 personnes: 1 kg de céleri-rave, 40 g de semoule de maïs, 2 oeufs, 1 dl de crème fraîche, sel, poivre, noix de muscade.
Epluchez le céleri, coupez-le en morceaux, faites-le cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Ecrasez-le en purée et mélangez cette purée avec la semoule, les oeufs battus, la crème et l'assaisonnement. Façonnez des galettes rondes avec cette préparation avec les mains farinées et déposez-les sur la plaque du four beurrée. Faites cuire 30 mn à four moyen. Vous pouvez servir ces galettes avec n'importe quelle viande.

GRATIN DE CELERI AU CERFEUIL

Préparation: 10 mn. Cuisson: 15 mn. Pour 4 personnes: 600 g de céleri-branche, 3 c à soupe de crème, 50 g de gruyère râpé, 2 c à soupe de cerfeuil, sel, poivre.
Faites blanchir 3 mn à l'eau bouillante salée le céleri effilé et coupé en tronçons de 5 cm. Egouttez et réservez le céleri. Faites ensuite doucement réduire la crème de moitié dans une petite casserole, ajoutez 40 g de fromage et le cerfeuil. Disposez le céleri dans un plat beurré, nappez de sauce,

saupoudrez du reste de râpé, enfournez (th 7 200 °) 15 mn, faites gratiner sous le gril en fin de cuisson. Servez avec une viande blanche.

GRATIN DE CELERI AU JAMBON

Pour 4 personnes: 4 coeurs de céleris (en boîte). 4 tranches de jambon cuit. SAUCE: 40 g de beurre, 30 g de farine, 1/2 l de lait, sel, poivre, 100 g de fromage râpé.
Egouttez et rincez les coeurs de céleris, enroulez tout autour les tranches de jambon et disposez-les dans un plat à gratin. Faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, faites épaissir sur feu doux en remuant (1Omn). Joignez le fromage, nappez les légumes et faites gratiner 20 mn à four chaud.

GRATIN DE RIZ AU CELERI-RAVE

Pour 4 personnes. Préparation 30 mn. Cuisson 20 mn. 200 g de riz long grain, 2 fois le volume du riz en bouillon, 1 c à soupe de curry, 1 céleri-rave, 200 g de lard fumé, 50 g de beurre, 3 jaunes d'oeufs, 2 dl de lait, 100 g de gruyère râpé, poivre, noix muscade.
Mouillez le riz avec le bouillon dans lequel vous aurez délayé le curry. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (20 mn environ). D'autre part pelez le céleri, coupez-le en tranches et faites-les blanchir 10 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez les tranches et coupez-les en bâtonnets. Détaillez également le lard en lardons et faites-les revenir avec les bâtonnets de céleri dans la moitié du beurre pendant 5 mn environ. Disposez le riz, le céleri et les lardons égouttés dans un plat à gratin en couches alternées. Battez les jaunes d'oeufs avec le lait, ajoutez le fromage râpé et l'assaisonnement, versez le tout sur le riz parsemez de beurre en parcelles et faites gratiner 15 mn à four chaud (200°C) puis 5 mn sous le gril pour avoir une belle croûte dorée.

GRATIN DE CELERI-RAVE

Faites cuire des céleris-raves dans de l'eau salée. Découpez le céleri en rondelles et préparez la farce avec une béchamel au fromage additionnée de jambon haché et de champignons cuits au beurre. Disposez cette farce en dôme sur les rondelles de céleri et placez-les dans un plat à gratin bien beurré. Saupoudrez de persil haché, de fromage rapé et parsemez de quelques noisettes de beurre. Mettez au four quelques minutes et servez bien chaud.

HAMBURGERS AU CELERI-RAVE

Pelez 1 petit céleri-rave et coupez-le en 4 tranches épaisses. Faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez. Faites cuire au beurre 4 hamburgers, retirez-les et faites dorer les tranches de céleri à leur place. Disposez céleri et viande superposés sur le plat de service et servez avec une sauce tomate.

HARENGS AU CELERI

Nettoyez et coupez en morceaux un gros pied de céleri en branches; faites-le cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez et passez-le en purée. Tapissez-en le fond d'un plat à gratin. Posez par-dessus 4 harengs nettoyés. Parsemez de beurre et faites cuire 20 mn à four chaud.

LEGUMES A L'ANCHOIS @FE@

Retirez les feuilles et faites cuire 3 pieds de céleri ou 3 gros fenouils dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore fermes. Egouttez-les et coupez les branches en morceaux de 2 à 3 cm. Disposez-les dans un plat. Chauffez 30 g de beurre et 1 c d'huile d'olive, ajoutez 2 gousses d'ail en lamelles et 4 filets d'anchois écrasés. Arrosez les légumes de cette sauce, parsemez de persil haché et passez 5 mn sous le gril du four. Servi avec un rôti de veau, ce plat est excellent.

PIEDS DE CELERIS A LA SAUCE TOMATE, RIZ PIMENTE

Prenez le contenu d'une grande boîte de céleris et faites-les chauffer dans leur jus. Préparez une sauce tomate avec du beurre, des oignons hachés, de l'ail haché, le contenu d'une boîte de concentré de tomate. Arrosez avec la cuisson de céleri. Salez et poivrez. Liez avec une cuillerée à café de crème de maïs. Préparez du riz à l'eau. Passez-le dans un peu d'huile dans laquelle vous aurez fait fondre un oignon émincé, Epicez généreusement et ajoutez une grosse pincée de curry. Dressez le riz en dôme. Disposez les pieds de céleris autour et surmonté de la sauce tomate.

PIEDS DE CELERI AU GRATIN

Pour 4 personnes: 4 beaux pieds de céleri blancs, 1/4 de litre de lait, 20 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, 4 belles tranches de jambon cuit, 150 g de gruyère râpe, du sel, du poivre, de la muscade. Préparation: 10 mn. Cuisson: 30 minutes.

Faites cuire les pieds de céleri, après les avoir lavés et nettoyés, dans de l'eau salée. Pendant ce temps, préparez un roux avec le beurre et la farine. Mouillez avec le lait. Faites cuire quelques instants et incorporez 100 g de gruyère rapé. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade. Lorsque les pieds de céleri sont cuits, égouttez-les, au besoin, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et roulez chaque pied dans une tranche de jambon. Dressez ces roulades dans un plat à gratin beurré, nappez-les avec la sauce Mornay, saupoudrez avec le restant du gruyère râpé et faites gratiner.

POTAGE AU CELERI

Pour 6 personnes: un quart de céleri-rave, 40 g de beurre, 2 litres de bouillon de pot-au-feu, un dl de marsala (ou de porto), 60 g de parmesan râpé.

Taillez le céleri en fine julienne. Faites-le étuver doucement au beurre. Pendant ce temps faites chauffer le bouillon jusqu'au point d'ébullition. Au moment de servir, incorporez la julienne de céleri au bouillon bien chaud. Mélangez puis ajoutez le marsala (ou le porto) et rectifiez l'assaisonnement. Accompagnez du parmesan râpé.

PUREE DE CELERI

Couvrez d'eau froide 2 bulbes de céleri-rave pelés et coupés en dés avec 600 g de pommes de terre coupées en dés. Faites cuire 30 mn (10 mn en autocuiseur) égouttez, écrasez en purée, joignez 100 g de crème fraîche et assaisonnez au goût.

PUREE DE CELERI AUX EPICES

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn. Cuisson: 15 mn. 1 boule de céleri rave, 2 grosses pommes de terre (bintje), 3 c à soupe de crème fraîche épaisse, 75 g de raisins de Corinthe, 2 pincées de noix de muscade râpée, quatre-épices, sel, poivre du moulin.

Plongez les raisins de Corinthe dans un bol d'eau tiède. Epluchez la boule de céleri et les pommes de terre. Coupez-les en petits cubes. Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Plongez les légumes dans l'eau frémissante et laissez-les cuire pendant 15 mn. Egouttez et passez au moulin à légumes (grille fine). Goûtez pour vérifier que la purée est suffisamment salée. Ajoutez la crème fraîche et remuez bien. Versez dans un plat de service préchauffé, parsemez des raisins secs égouttés. Saupoudrez de deux pincées de muscade, d'une pincée de quatre-épices et de poivre du moulin. Servez aussitôt. Vous pouvez faire cuire les légumes dans un litre de lait écrémé; ils seront plus moelleux et la saveur du céleri sera plus douce.

PUREE DE CELERI-BRANCHE

2 pieds de céleri, 50 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 1/4 de litre de lait, sel, poivre, noix muscade, 100 g de crème fraîche.

Nettoyez les céleris, faites-les cuire 30 mn à l'eau bouillante salée. D'autre part, faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, assaisonnez, faites épaissir une dizaine de minutes en remuant. Ajoutez alors la crème, Quand les céleris sont cuits, passez-les à la moulinette et mélangez les à la sauce préparée. Rectifiez l'assaisonnement. Servez en accompagnement d'une grillade ou d'un rôti de viande blanche.

PUREE DE CELERI-RAVE

700 g de céleri, 200 g de pommes de terre, 50 g de beurre, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre.
Epluchez céleri et pommes de terre. Coupez en quartiers et faites cuire le tout ensemble à l'eau salée 10 minutes dans la cocotte minutes. Egouttez. Passez au moulin à légumes. Poivrez et salez si nécessaire. Fouettez la purée en y incorporant le beurre, puis le gruyère râpé. Vous pouvez mettre à gratiner quelques instants à four chaud. Vous pouvez aussi servir entouré de croûtons rôtis.

PUREE DE CELERI-RAVE ET DE POMMES DE TERRE

4 dl de lait, 2 pieds de céleri-rave, 600 g de pommes de terre, 70 g de beurre, 2 citrons, 2 cuillerées à soupe de farine, sel, poivre.
Epluchez les pieds de céleri, citronnez-les pour éviter qu'ils ne noircissent, lavez-les à l'eau citronnée, coupez-les en rondelles. Pesez le céleri, ajoutez 200 g de pommes de terre épluchées par kilo de céleri. Faites cuire le tout dans 2 litres d'eau bouillante salée dans laquelle vous aurez délayé la farine et le jus de 1/2 citron. Laissez cuire 30 minutes, le céleri doit s'écraser très facilement. Egouttez et passez au moulin à légumes. Versez les 4 dl de lait, sel, poivre, battez avec une fourchette pour que la purée soit onctueuse, ajoutez le beurre au moment de servir.

RAGOUT DE CELERI-RAVE

Pour 4 à 6 personnes: 1 gros céleri-rave, 1 branche de céleri en branches, 2 oignons, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 300 g de lard de poitrine, 1 c à soupe d'huile, 2 verre de vin blanc sec, 200 g de coulis de tomates, 1/4 de litre de bouillon de volaille (eau et cube), sel, poivre, thym, laurier.
Nettoyez et lavez les légumes. Coupez le céleri-rave et la branche de céleri en morceaux, émincez les oignons, coupez les carottes en rondelles et pilez l'ail. Coupez le lard en lardons et faites-les dorer à l'huile dans une cocotte. Ajoutez les oignons, les carottes, le céleri-rave et la branche de céleri. Joignez l'ail pilé, le coulis de tomates, le vin et le bouillon. Assaisonnez, ajoutez le thym et le laurier. Couvrez et faites cuire pendant 2 h à feu doux. En fin de cuisson, découvrez au besoin pour faire évaporer l'excédent de liquide.

RAGOUT DE CELERI-RAVE

1 ou 2 céleris-raves, selon grosseur, 50 g de beurre, 2 oignons, 1/4 de litre de coulis de tomates, 1 verre de vin blanc sec, 150 g de jambon cuit, persil haché, sel, poivre.
Pelez le céleri, coupez-le en morceaux et faites-les pocher 20 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et mettez-les dans uni cocotte avec le beurre. Ajoutez l'oignon émincé et laissez dorer pendant 15 mn en remuant de temps en temps. Joignez alors le coulis de tomates, le vin blanc et le jambon haché grossièrement. Salez, poivrez, laissez cuire à couvert pendant 45 mn. Pour faire le coulis de tomates, faites fondre dans 2 c à soupe d'huile d'olive 500 g de tomates pelées (en boîte ou fraîches selon la saison) avec 1 oignon, 1 gousse d'ail, bouquet garni, sel et poivre jusqu'à ce que la préparation épaississe (30 à 45 mn).

SOUPE MONTAGNARDE AU CELERI-RAVE

Pour 6 personnes: 4 poireaux, 3 navets, 1 céleri-rave, 2 pommes de terre, 100 g de beurre. sel, poivre, 2 dl de lait, 300 g de fromage (Beaufort, comté, gruyère).

Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en petits morceaux et faites-les revenir dans le beurre, sauf les pommes de terre. Laissez cuire doucement pendant 15 mn, puis ajoutez les pommes de terre, salez, poivrez et couvrez largement d'eau. Laissez cuire pendant 40 mn encore. Au moment de servir, ajoutez le lait et déposez le fromage coupé en fines tranches sur la soupe. Le céleri-rave, une fois coupé, noircit au contact de l'air. Pour éviter cela. il faut le citronner.

ROULADES DE JAMBON AU CELERI, SAUCE PIQUANTE

Egouttez le contenu d'une boîte 2/4 de pieds de céleris ou cuisez-en des frais dans un fonds blanc (ajoutez 1 c à soupe de farine par litre d'eau salée et un filet de vinaigre ou de citron). Entourez-les de demi-tranches de jambon cuit et rangez-les dans un plat à gratin beurré à volonté, sur un lit de purée de pommes de terre. Nappez de sauce tomate additionnée de madère et de cornichons au vinaigre émincés. Faites gratiner à four moyen.

SOUPE MONTAGNARDE AU CELERI-RAVE

Pour 6 personnes: 4 poireaux, 3 navets, 1 céleri-rave, 2 pommes de terre, 100 g de beurre. sel, poivre, 2 dl de lait, 300 g de fromage (Beaufort, comté, gruyère).

Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en petits morceaux et faites-les revenir dans le beurre, sauf les pommes de terre. Laissez cuire doucement pendant 15 mn, puis ajoutez les pommes de terre, salez, poivrez et couvrez largement d'eau. Laissez cuire pendant 40 mn encore. Au moment de servir, ajoutez le lait et déposez le fromage coupé en fines tranches sur la soupe. Le céleri-rave, une fois coupé, noircit au contact de l'air. Pour éviter cela. il faut le citronner.

SOUPE PAYSANNE AU CELERI-RAVE

500 g de céleri-rave, 250 g d'oignons, 400 g de pommes de terre, 1 poireau. 100 g de lard de poitrine fumé, 25 g de beurre, 2 litres 1/2 d'eau, sel, poivre, 1 feuille de laurier, 1 dl de crème fraîche.

Nettoyez tous les légumes: pelez le céleri, les oignons et les pommes de terre, retirez les feuilles vertes trop dures du poireau. Coupez tous les légumes en morceaux et lavez-les. Coupez le lard en lardons, faites-les revenir au beurre dans une casserole à fond épais. Joignez les légumes, mouillez d'eau. salez, poivrez et ajoutez la feuille de laurier. Amenez à ébullition. Puis faites cuire à feu doux et à couvert pendant 40mn environ. En fin de cuisson, liez la soupe avec la crème et rectifiez l'assaisonnement.

CANAPES DE CELERI-RAVE

Faites cuire pendant 20 minutes à l'eau bouillante salée une belle rave de céleri. Laissez-la refroidir, puis coupez-la en tranches épaisses. Assaisonnez de mayonnaise aux câpres le contenu d'une petite boîte de macédoine de légumes et répartissez-la sur les tranches de céleri. Saupoudrez de persil et servez frais.

CELERI A LA GRECQUE

Couper le céleri branche en tronçons. Couvrir aux deux-tiers d'eau et ajouter 2 c à soupe d'huile d'olive, 6 grains de poivre, 1 bouquet garni, une forte pincée de sel, le jus d'un citron, le zeste 1/2 orange. Faire bouillir 15 mn. Laisser refroidir et placer céleri avec une partie du jus de cuisson dans un ravier. Servir avec du citron.

CELERI AU ROQUEFORT @CAN@

Des branches de céleri blanc, 150 g de roquefort, 50 g de beurre, une cuillerée à café de persil haché, de la muscade rapée.

Enlevez les fils des branches de céleri. Taillez celles-ci en morceaux et garnissez-les avec le fromage travaillé avec le beurre, le persil haché et de la muscade. Vous pouvez également dresser la préparation au fromage au centre et les branches de céleri autour.

CELERI EN BRANCHE

Pieds de céleri français, sel de céleri, fromage au choix (personnellement, j'incline pour le roquefort).
Détachez les branches d'un beau céleri français bien doré. Lavez-les soigneusement et éliminez toutes les fibres désagréables. Mettez-les en forme de bouquet dans une coupe ou un verre contenant de l'eau bien fraîche (s'il fait très chaud, ajoutez-y des cubes de glace). Servez avec le fromage et le sel de céleri. Les branches de légumes se croquent en accompagnant chaque bouchée d'un morceau de fromage saupoudré de sel de céleri.

CELERIS FARCIS AU ROQUEFORT

Travaillez 50 g de roquefort avec 50 g de beurre, sel et poivre. Emplissez de cette préparation 2 grandes branches de céleri blanc. Coupez en tronçons et rangez dans un ravier.

COEURS DE CELERIS MIMOSA

3 coeurs de céleris blancs en boîte, 2 oeufs durs, une tasse de sauce vinaigrette, 2 dl de crème fraîche, 1/2 c à café de Paprika en poudre, 3 c à soupe de persil haché.
Rincez les coeurs de céleris à l'eau fraîche et égouttez-les soigneusement. Ecrasez le jaune des 2 oeufs durs à la fourchette. Fouettez la sauce vinaigrette en ajoutant peu à peu la crème fraîche et le paprika jusqu'à émulsion complète. Dressez le céleri sur le plat de service, garnissez une extrémité des légumes avec les jaunes d'oeufs et l'autre avec le persil haché. Versez la sauce dans le fond du plat.

EFFILOCHADE A LA MILANAISE

Pelez 2 bulbes moyens de céleri-rave et faites les blanchir 5 mn à l'eau bouillante salée. Laissez refroidir puis râpez-les grossièrement. Faites blanchir également 10 mn un gros bulbe de fenouil. Laissez refroidir et coupez-le en lanières. Superposez une dizaines de tranches de langue écarlate et coupez-les également en lanières. Coupez de même en languettes un blanc de poulet. Mélangez tous les éléments dans un saladier et assaisonnez les de mayonnaise. Servez en accompagnement d'un hors-d'oeuvre de charcuterie ou d'un rôti froid. Vous pouvez remplacer la langue écarlate par du jambon cuit.

MOUSSELINE DE CELERI

Pour 4 personnes: 500 g de céleri rave, 100 g de crème fraîche, 3 oeufs. La garniture: 1 coeur de salade, 50 g de cerneaux de noix, vinaigrette.
Epluchez le céleri au couteau économe coupez-le en cubes, faites cuire ces derniers à la vapeur pendant environ 20 mn, puis réduisez-les en purée très fine. Séparez les jaunes et les blancs des oeufs. Préchauffez le four thermostat 7 (210°C). Déposez sur la lèchefrite à mi-hauteur un grand plat à gratin contenant 2 cm d'eau chaude qui servira de bain-marie pour la cuisson. Mélangez la purée de céleri avec la crème fraîche, les jaunes d'oeufs, une pincée de sel et de poivre. Battez les blancs d'oeufs en neige très ferme et incorporez-les très délicatement à la préparation. Versez la mousseline dans de petits ramequins et mettez-les à four chaud dans le bain- marie. Laissez cuire pendant 40 mn environ. Vous pouvez aussi verser le mélange dans un moule à cake. Comptez alors 55 mn de cuisson, th 6. Lavez la salade verte, hachez grossièrement les cerneaux de noix. Assaisonnez la laitue où vous aurez ajouté les cerneaux de noix. Cette salade accompagnera la mousseline qui peut être servie chaude ou froide.

POMMES FARCIES AU CELERI

Pour 4 personnes: 4 pommes, 1 coeur de céleri blanc, 4 cerneaux de noix, 2 c à soupe de mayonnaise, 1 c à café de moutarde, ou une sauce au yaourt: 1 yaourt battu avec 1/2 c à café de moutarde, un filet de citron, sel et poivre.
Lavez les pommes, coupez-leur un chapeau. Evidez-les retirez coeurs et pépins, coupez la chair en petits morceaux. Coupez le coeur de céleri en petits morceaux, mélangez le tout à la sauce choisie et servez frais. Un surplus de sauce éventuellement à part.

RAVIER A LA HONGROISE

Pour 6 personnes: 2 pieds de céleri en branche ou 1 céleri-rave, 200 g de gruyère, 200 g d'olives, 100 g de cornichons, 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 c de vinaigre, 1 c de yaourt, 1 c à dessert de moutarde douce, sel, poivre.
Parer les céleris et enlever les parties fibreuses des grosses côtes; laver les branches et les couper en petits bâtonnets. cela pour le céleri branches: s'il s'agit de céleri-rave, l'éplucher, le couper en quartiers et, avec la grille à gros trous du moulin à légumes (ou au couteau, à la main), le détailler en julienne. Couper les cornichons en rondelles et le fromage en petits dés de 1 cm de côté à peu près. Dénoyauter ou non les olives, au choix. Préparer ainsi la sauce: mélanger la moutarde et le yaourt, ajouter l'huile peu à peu sans cesser de remuer à la cuiller de bois et, enfin le vinaigre, sel et poivre. Mettre dans le saladier: le céleri, les olives, les cornichons et le gruyère; enrober le tout de sauce et porter au frais pendant une heure avant de servir.

SALADE AU CELERI

Des branches de céleri blanc taillées en dés et mélangées avec, des dés de gruyère, des demi-tranches de salami et assaisonnées de sel, de poivre, d'huile et de vinaigre.

SALADE BEAUCAIRE

Pour 6 personnes: 1 coeur de céleri en branches, 200 g de céleri-rave, 2 endives. Sauce: 1 c à soupe de vinaigre, 1 c à café de moutarde, 1 jaune d'oeuf, sel, poivre, 2 dl d'huile, 2 tranches de jambon d'York, 100 g de champignons de couche, 1 betterave rouge cuite, 2 pommes de terre cuites, herbes hachées à volonté (persil, cerfeuil).
Nettoyez le coeur de céleri et coupez-le en petits morceaux. Râpez grossièrement le céleri-rave. Mélangez les deux légumes, arrosez-les de sauce préparée avec les ingrédients indiqués et laissez macérer 1 h. D'autre part, coupez le jambon en bâtonnets, nettoyez et émincez les champignons, citronnez-les. Coupez la betterave en petits dés et les pommes de terre en rondelles. Mélangez les céleris, le jambon et les champignons. Dressez le tout dans un saladier en dôme. Entourez avec les morceaux de betterave et les rondelles de pommes de terre. Saupoudrez d'herbes.

SALADE BERNOISE

Pour 4 personnes: 400 g de gruyère, 1 petit bulbe de céleri-rave. Assaisonnement: 3 c à soupe de vinaigre, sel, poivre, 50 g de crème fraîche, persil haché, 4 oeufs durs, 2 tomates.
Coupez le gruyère en bâtonnets, râpez le céleri. Mélangez le tout dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant le vinaigre salé et poivré avec la crème. Ajoutez le persil haché, versez sur la salade et mélangez. Décorez de demi-oeufs durs et de quartiers de tomates. Vous pouvez ajouter: des cerneaux de noix, des radis, des rondelles de cervelas.

SALADE DE CELERI

Nettoyez 1 céleri bien blanc, n'utilisez que les côtes les plus tendres. Pelez-les pour éliminer les fibres. Coupez les côtes en petits morceaux. Mélangez-les à 150 g de gruyère coupé en petits cubes et à 2 cornichons en rondelles. Assaisonnez de vinaigrette à la moutarde et aux herbes.

SALADE DE CELERI A L'ANCIENNE

2 céleris en branches, 2 oeufs durs, 1 tasse de mayonnaise, 2 tomates, olives vertes et noires, un peu de beurre d'anchois. Préparation 30 mn. Cuisson 15 mn.

Coupez les céleris en fine julienne. Faites durcir les oeufs 1/4 h, coupez les dans le sens de la longueur. Enlevez les jaunes, écrasez-les et mettez-les dans la mayonnaise bien moutardée et dans laquelle on ajoute le beurre d'anchois. Coupez les blancs d'oeufs en julienne et mélangez-les avec le céleri coupé. Assaisonnez de sauce. Décorez le plat avec des demi-rondelles de tomates et les olives.

SALADE DE CELERI AU ROQUEFORT

5OO g de céleri-rave, 1 citron, 200 g de coeur de céleri en branches, 150 g de cerneaux de noix, SAUCE: 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre, 50 g de roquefort, I c à soupe de cognac.

Nettoyez le céleri-rave et râpez-le en l'arrosant au fur à mesure avec du jus de citron pour qu'il ne noircisse pas. Nettoyez le céleri en branches, pelez-le pour éliminer les parties filandreuses et coupez-le en petits morceaux. Mélangez le tout avec les cerneaux de noix hachés. Préparez la vinaigrette avec les ingrédients indiqués, ajoutez-y le roquefort pétri avec le cognac. Nappez la salade de sauce et mélangez avant de servir. Décorez le plat de cerneaux de noix et de feuilles de céleris à volonté.

SALADE DE CELERI AU ROQUEFORT

Pour 4 personnes: 1 beau céleri blanc, 200 g de roquefort, 1 c à soupe de moutarde, 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, 1 tomate, du sel, du poivre, du persil haché, oeufs durs (facultatif). Préparation: 20 mn.

Lavez le céleri et retirez-en la partie filandreuse. Taillez les branches en petits morceaux et dressez-les dans des raviers individuels. Taillez le roquefort en cubes et ajoutez-le au céleri. Préparez une vinaigrette bien relevée avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Versez-la dans les raviers, saupoudrez de persil haché. Garnissez avec un quartier de tomate.

SALADE DE CELERI AUX ANCHOIS

Pour 4 à 6 personnes: 1 coeur de céleri en branches, 1 boîte de filets d'anchois, 3 oeufs durs. Sauce vinaigrette: 1 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe d'huile, sel, poivre, 2 gousses d'ail.

Nettoyez le céleri en éliminant les côtes trop dures et les fils. Lavez-le, égouttez soigneusement et coupez-le en petits morceaux. Mettez-le dans un saladier et garnissez de filets d'anchois et des oeufs durs coupés en quartiers. Arrosez de vinaigrette préparée avec les ingrédients indiqués, parsemez d'ail haché, garnissez de feuilles de céleri et servez frais.

SALADE DE CELERIS PANACHES

Vous découpez en fines lamelles un céleri rave. Vous le nappez de sauce moutarde et vous remuez longuement. Vous ajoutez par-dessus du céleri en branche haché finement et vous pouvez saupoudrer de sel de céleri.

SALADE DE CELERI-RAVE AU CURRY

Pour 6 personnes. Préparation 20 mn. 1 céleri-rave, citron. Assaisonnement: 2 dl de vin blanc sec, 1 échalote, 2 c à soupe de curry en poudre, 1/4 litre de mayonnaise, 1 c à soupe de persil haché, feuilles de céleri-branche à volonté pour garnir.

Râpez le céleri et arrosez-le d'un peu de jus de citron pour qu'il ne noircisse pas. D'autre part, mettez le vin dans une casserole avec l'échalote hachée menu et le curry. Laissez réduire jusqu'à ce qu'ii ne reste plus que 1 c à soupe de liquide. Laissez refroidir, puis ajoutez cette réduction à la

mayonnaise, Assaisonnez la salade avec cette sauce, ajoutez le persil, mélangez bien, décorez à volonté de feuilles de céleri-
branche.

SALADE DE CELERI-RAVE AUX CREVETTES

Pour 4 personnes: 1 beau bulbe de céleri, 200 g de crevettes cuites et décortiquées, 25 g de beurre, mayonnaise additionnée de 2 échalotes hachées menu.
Epluchez le céleri, coupez-le en petits cubes, faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 mn. Egouttez-les et laissez-les refroidir. D'autre part faites revenir les crevettes rapidement dans le beurre chaud, laissez-les refroidir également. Mélangez le céleri, les crevettes et la mayonnaise, décorez à volonté de touffes de persil. Vous pouvez remplacer les crevettes par des morceaux de crabe ou des moules et assaisonner d'une sauce au yaourt.

SALADE DE CELERI-RAVE AUX MOULES

Pour 4 personnes: 1 beau céleri-rave, 1 kg (1 litre 1/4) de moules. Assaisonnement: 1 tasse de mayonnaise, 1 gousse d'ail. Pour garnir: quelques olives à volonté, persil haché.
Pelez le céleri, coupez-le en quatre, faites-le cuire à l'eau salée une vingtaine de minutes Egouttez-le et coupez-le en dés. D'autre part, nettoyez les moules, faites-les ouvrir sur feu vif (8 mn environ). Egouttez-les décoquillez-les filtrez le jus de cuisson. Faites-le réduire sur feu vif à la valeur d'une cuiller à soupe et ajoutez cette cuillerée à la mayonnaise pour la parfumer. Joignez en même temps la gousse d'ail pilée. Mélangez dés de céleri, moules et mayonnaise dans un saladier, joignez les olives et saupoudrez de persil. On peut ajouter quelques crevettes bouquets pour décorer et la servir dans des coupes individuelles pour un déjeuner raffiné.

SALADE DE CELERI-RAVE AUX NOIX

Pour 4 personnes: 1/2 céleri-rave, 1 citron, 200 g de cerneaux de noix. Sauce: 1 jaune d'oeuf, sel, poivre, 1 c à soupe de moutarde, 1/4 litre d'huile.
Pelez le céleri, râpez-le grossièrement à la râpe à gros trous et arrosez-le aussitôt de jus de citron, pour qu'il ne noircisse pas. Hachez grossièrement la moitié des noix, mélangez-les au céleri. Préparez une sauce mayonnaise très moutardée avec les ingrédients indiqués et assaisonnez la salade. Parsemez des cerneaux de noix restants. Variante: vous pouvez ajouter 1 bulbe de fenouil émincé (blanchi au préalable 15 à 20 mn à l'eau bouillante), quelques boules d'avocat citronnées ou de dés de pommes fruits.

SALADE DE CELERI-RAVE CUIT

Pour 4 personnes: 1 céleri-rave, 1 tasse à thé de sauce verte, 1 tranche de jambon, quelques cornichons, 1 laitue. Préparation: 30 mn. Cuisson: 30 mn.
Faites cuire le céleri-rave 30 mn à l'eau bouillante salée. Laissez-le refroidir et coupez-le en dés. Mélangez-le à la sauce verte, remuez bien. Dans les feuilles de laitue disposées dans un plat, mettez le mélange, décorez avec des rondelles de cornichons puis saupoudrez le dessus avec le jambon passé à la moulinette.

SALADE DE NOIX ET CELERI

Mélanger quantité égale de noix épluchées et hachées et de dés de céleri.
Préparer une sauce au roquefort en mélangeant de la mayonnaise avec du roquefort pilé. Désépaissir avec de la vinaigrette. Lier avec un peu de Worcestershire sauce et assaisonner la salade de noix et céleri servie sur des feuilles de laitues.

TOASTS JARDINIERE

Pelez un céleri-rave et faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le, laissez-le refroidir et coupez-le en tranches d'un cm. Faites cuire 350 g de pommes de terre. Laissez-les refroidir et coupez-les en deux. Préparez un bol de mayonnaise très moutardée et hachez-y finement 4 cornichons. Tartinez les tranches de céleri avec de la mayonnaise et posez en dôme les pommes de terre également mélangées à de la mayonnaise. Décorez avec du persil haché et quelques câpres et servez bien frais.